Texas sjokoladekake



Ingredienser

400 g smør
4,5 dl vann
9 dl sukker
8 ss kakao
4 egg
2 ts natron
10 dl hvetemel
2,5 dl seterrømme

Glasur:
100 g smør
4 ss kakao
6 ss melk
1 ts vaniljeessens
400 g melis

Pynt:
sjokoladekrymmel

Fremgangsmåte

Ha smør, vann og sukker i en stor kjele. Varm opp til smøret har smeltet. Ta kjelen av platen. Rør i kakao. Pisk så inn ett egg om gangen (bruk stålvisp eller elektrisk håndmikser og rør godt mellom hvert egg). Bland deretter inn natron, hvetemel og seterrømme. Rør godt til du får en jevn deig.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 45 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt). Avkjøl kaken helt i formen. Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Smelt smøret til glasuren og bland sammen med de øvrige ingrediensene til du får en glatt glasur. Avkjøl glasuren i kjøleskapet til den har passe smørekonsistens.

Smør sjokladekremen over den kalde kaken. Strø over sjokoladekrymmel. Del kaken opp i firkanter.

Tips

Kaken er kjempefin å fryse!

Se også oppskrift på "Gjennombløt sjokoladekake".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/texas-sjokoladekake